

L'APROFITAMENT DEL MEDI A L'ESCOLA RURAL: EXPERIÈNCIA A VALLDEMOSA

per CATALINA MARTI
MESTRA DE VALLDEMOSSA
i JOAN MORA MIR
Alumne de 3.^{er} de Magisteri
ESPECIALITAT DE CIÈNCIES

BARTOMEU FERRÀ. Valldemossa.



El nin "d'avui en dia", en general no està acostumat a fixar-se en segons quines coses. Les imatges corren a través dels seus ulls, es mouen, es belluguen... Sap de les històries fantàstiques de pistolers, guerrers, naus espacials, ciència ficció..., però sovint se li escapa la senzilla realitat que té devora. Cal mostrar-li i fer que se'n doni compte.

Tenint present aquesta realitat, a l'escola de Valldemossa varem proposar al grup de tercer, quart i cinquè de E. G. B., el qual es troba dins una mateixa aula puix que l'escola és unitària, una experiència per a un millor coneixement del seu propi medi.

El primer tema que escollírem fou "L'Olivera". Com a motivació formulàrem una sèrie de preguntes (a respondre per la gent del poble):

- 1.—Hi ha moltes oliveres a Valldemossa?
- 2.—A quines possessions de Valldemossa es fa oli?
- 3.—Altres possessions on abans es feia oli.
- 4.—Què són les tafones?
- 5.—Com es fa s'oli?
- 6.—Receptes de: salar olives negres i verdes.
- 7.—Receptes: arreglar olives pansides, trencades.
- 8.—Com es fa el sabó que es treu de s'oli?
- 9.—Gloses o refranys relacionats amb el tema.

Amb totes les respostes aconseguides es va fer una posta en comú. Seguidament entre tots varem elaborar un treball únic.

El tema quedà d'aquesta manera:

"A Valldemossa hi ha moltes oliveres d'aquelles que tenen una soca grossa i retorçada, les quals han viscut moltíssims d'anys.

A ses possessions abans es feia oli, avui en dia en fan molt poc. Entre aquestes possessions tenim: Son Oleza, Son Gual, Ses Cases Noves, Son Pax, Son Ferrandell, Pastoritx, Son Mas...

S'oli es fa a ses tafones. Aquestes tenen unes pedres molt grosses que s'anomenen "ES TRULL" i serveixen per a capolar s'oliva. Una vegada capolada passa a una pica. (Dins aqueixa pica es troba s'oli que anomenen verjo).

D'aquí el treuen i el posen sobre uns esportins i s'hi tira aigua calenta per damunt i es premsa. Després passa a una pica on es separa s'aigua de s'oli.

RECEPTES

Salar olives verdes.—Es posen ses olives amb aigua amb sal. Per sebre si està bé de sal se posa un ou i quan surt a damunt com una peça de quatre és que s'aigua amb sal està bé. Després s'hi posa pebres de cirereta verds i una capçana de fonoll davall i damunt. També hi poden posar fulles de llimonera.

Trencar olives.—Es trenquen ses olives. Es fa aigua-sal. S'hi talla fonoll i cireretes verdes. S'hi posa una capçana de fonoll damunt i davall.

Salar olives negres.—Es fa aigua-sal un poc fluixa. Després s'hi posa una capçana de garrover davall i damunt i un bon raig de vinagre.

Olives pansides.—S'hi posa sal, vinagre, all, llorer i un poc d'oli.

Una cosa molt interessant és saber que des baixos de s'oli mesclat amb "sossa" es pot fer sabó.

Recepte de com es fa aquest sabó:

Se solien posar quatre litres d'oli per un quilo de sossa i uns vuit litres d'aigua. Tot això es mesclava dins una caldera i es posava a bon foc. Tot es temps s'havia de remenar, sempre en sa mateixa direcció. De tant en quant es feia una prova, ficant-hi un pal i es deixava refredar per veure si es sabó ja es tornava fort. Quan es sabó ja estava fet quedava un líquid vermell que es deia "lleixiu", el qual s'emprava per a netejar ses portes. Es sabó es deixava refredar durant un dia i després es tallava a troços.

GLOSES

"No m'agrada collir oliva,
perquè és un art perillós
al·lotes aferrau-vos
que amb doblers no compren vida".

"Sa taca de s'oli se'n va
va dir s'olier
que en duia
però sa de sa xuia
com més fregues
més n'hi ha".

"Damunt s'olivera estic
collint ses olives bones
de Llorito són ses dones
que cullen a Son Antic".

"Oliva i dona a fora casa és més bona".

Aquest treball fou realitzat completament pels nins, els quals recolliren les dades i redactaren la memòria i només foren ajudats per poder fer-lo en català ja que, malhauradament encara no dominen la pròpia llengua en la forma escrita.

Aquest treball s'arxivà a la biblioteca de l'escola perquè tothom el pogués consultar, i així treure'n tot el profit possible.

Un altre dels temes escollits fou "La caça i la pesca". Es seguí el mateix procediment abans esmentat.

El tema una vegada el·laborat quedà així:

"Un sistema de caça molt emprat a Valldemossa és el dels filats. Els filats són dues canyes molt llargues, les quals estan unides amb una xarxa prima i de color molt oscur quasi sempre negre.

El caçador estén es filats en "es coll", aquest és una obertura feta entre els arbres.

Amb els filats es solen agafar tords, alguna mèrlera, ropits i de tant en tant qualche cega.

En quant a sa pesca a Valldemossa hi ha molts de llocs per poder pescar. Tenim el port de Valldemossa (Sa Marina), Deià, Sóller.

Hi ha molta de gent que es dedica a sa pesca i abunden els bots i llaüts. S'agafen moltes classes de peixos: ruolls, pagells, gerrets, saupes...

Entre algunes de les cançons populars o refranys referits a sa caça i pesca hem trobat:

"Per Sant Macià l'oronella ve i el tord se'n va".

"Quan te pensaràs tenir
es tord dins sa bandolera
serà com sa jonquera
que fa molts d'anys
que fulles espera
i no en pot tenir".

"Si vas a Sa Foradada pensa a dur-te'n molt de pa que des que Déu la creà, sa fam no s'hi ha acabada".

"Valga'm Déu quina estirada, Sant Antoni quin ventall
haurà estat un escorball o alguna variada".

"Magdalena, arròs, arròs
arròs, arròs Magdalena
es peix de la mar més gros
s'anomena una ballena".

"Catalina secretària, canten una, canten una,
noltros pescam amb sa lluna perquè mos és necessari".

"Guerridea el gran mariner sempre observa
ses estrelles segons la mar posa veles
per no romandre endarrera".

"Vogues, xucles i gerret
tot peix vàrem agafar
i quan el vàrem tenir
va cabre dins un paneret".

Creim que els resultats obtinguts han estat positius perquè el nin ha treballat, s'ha interessat, s'ha integrat amb la gent major, s'ha sentit important. A part d'això ha obtingut uns coneixements que abarquen quasi totes les àrees del coneixement: socials, llengua, ciències...